



Pikku-Szarszo (Balatonszarszosta)

Aineet:	700	g	luutonta sian etuselkää
	200	g	rasvaa tai öljyä
	250	g	kinkkua
	200	g	Balaton-juustoa
	200	g	korppujauhoa
	50	g	jauhoja
	20	g	suolaa
	2		munaa

Valmistus: Esityöt:

Sian etuselästä poistetaan luut, liha hakataan ohueksi ja juusto ja kinkku viipaloidaan.

Valmistus:

Lihapalojen päälle laitetaan ensin kinkku ja sitten juustoviipale, kääritään rullalle ja suolataan, pyöritetään jauhoissa, munamaidossa ja korppujauhoissa ja paistetaan rapeaksi runsaassa kuumassa rasvassa.

Tarjottaessa kääryleet leikataan puolikkaiksi ja tarjotaan haudutetun riisin kera.